

APPEL A MANIFESTATION D'INTERET (AMI)

INNOVEZ EN AGROALIMENTAIRE !
4e édition - 2015

L'agroalimentaire est un secteur stratégique de l'économie régionale. Les industries agroalimentaires (IAA) constituent le premier employeur industriel en Aquitaine avec plus de 30 000 salariés directs, soit 20 % de l'emploi industriel régional. Elles réalisent un chiffre d'affaires de près de 6,3 milliards d'euros (hors artisanat, boulangerie-pâtisserie et charcuterie et hors commerce de gros). Constituées à plus de 95 % de petites et moyennes entreprises, implantées sur tout le territoire aquitain, les industries agroalimentaires contribuent activement au développement économique et à l'emploi en milieu rural.
L'innovation constitue l'un des principaux leviers de la compétitivité de ces entreprises.
C'est pourquoi la Région Aquitaine intervient dans la dynamique de l'innovation en finançant les projets de recherche et développement des entreprises agroalimentaires.
Dans ce cadre et grâce au Fonds Régional pour l'Innovation Agroalimentaire, elle souhaite réaffirmer sa politique de soutien en lançant un appel à manifestation d'intérêt pour des projets en lien avec l'innovation produit, procédé, organisationnelle ou marketing en agroalimentaire.
Cette initiative s'inscrit pleinement dans les priorités du contrat de filière agroalimentaire signé en juin 2013 et affirmant les ambitions de l'Etat, des Régions et des acteurs de la filière pour l'avenir de l'agroalimentaire.

OBJECTIF :

Par le soutien aux projets d'innovation, ce dispositif a pour objectif d'améliorer les capacités d'innovation des IAA régionales et ainsi accroître leurs performances et favoriser leur compétitivité.

QUELLES THEMATIQUES ?

L'évolution du secteur agroalimentaire implique une relation forte entre le consommateur final et les IAA. Il est donc indispensable que les entreprises proposent des produits au plus près de leurs attentes. Les thèmes retenus pour cet appel à manifestation d'intérêt s'inscrivent dans les grandes tendances actuelles de l'alimentation :

Thème 1 : Nutrition santé
Véritable tendance de fond, la santé (préventive) reste un pilier stable et tangible de l'innovation, sous réserve d'un prix de vente raisonnable et justifié.

Les projets présentés pourront concerner l'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits (formulation et procédés), de nouvelles formulations répondant aux besoins nutritionnels de population spécifiques (séniors, enfants, personnes présentant certaines pathologies …), la valorisation de propriétés bénéfiques …

Thème 2 : Naturalité et Clean Label
Travailler sur la naturalité et le clean label, c'est tenter de proposer au consommateur une liste d'ingrédients qu'il reconnaît. En effet, Le consommateur recherche des produits de plus en plus naturels, souvent synonymes pour lui de bien-être et de santé.
La tendance de la naturalité n'est pas nouvelle mais elle est réelle et persiste. Selon l'enquête Médiaprism de juillet 2013 pour 60 Millions de Consommateurs, 83 % des personnes interrogées déclarent faire attention au caractère naturel des produits qu'ils achètent.
Cette demande de simplicité s'exprime à travers des ingrédients moins transformés, en nombre plus réduit, respectant les saisons, le bien-être animal, ayant subi des process plus doux…
De même, la démarche "clean label" vise à éliminer les additifs dans la formulation des produits (étiquetés E…).
Le développement d'alternatives pour arriver à une liste d'ingrédients plus simple et plus "naturelle" implique non seulement des changements de matières premières/d'ingrédients mais aussi de procédés de fabrication voire de packaging et représente un véritable levier d'innovation.

Thème 3 : Praticité et emballages "intelligents" ou actifs
La praticité est un axe fort de l'innovation. Les consommateurs sont à la recherche de produits faciles à stocker (DLC, taille, poids, format…), à utiliser (ouverture/fermeture facile, prêt à cuire/réchauffer…) et à recycler (tri des emballages, impact carbone…).
Cette praticité s'exprime bien souvent par le vecteur de l'emballage. Outre son rôle de protection et de transport de l'objet, l'emballage se dote en effet de fonctionnalités touchant à l'ergonomie, à la préservation active du contenu, à la traçabilité, à l'inviolabilité…
Les projets proposés dans cette thématique pourront concerner le développement :
- de nouveaux usages et services
- d'emballages intelligents (ayant une fonction informative sur le produit) : température, fuites de gaz, contamination microbiologique, information logistique et de traçabilité…
- d'emballages actifs (interagissant avec le produit) : auto chauffants, absorbeurs, relargueurs…

Thème 4 : Valorisation de matières premières régionales
Les projets présentés devront concerner le développement d'innovations produit, procédé, organisationnelle ou marketing, mettant en œuvre des matières premières issues de la région Aquitaine.

QUELS PORTEURS DE PROJET ?

Le projet doit être porté par une entreprise agroalimentaire constituée sous forme de société commerciale ou sous forme de coopérative, exerçant son activité principale dans le domaine de la transformation ou du stockage-conditionnement de produits agricoles et/ou alimentaires

La structure porteuse du projet doit être implantée en Aquitaine.

Pas de condition spécifique liée à la taille maximale de l’entreprise (les taux d’aides publiques seront toutefois modulés, selon la taille du porteur de projet, conformément au régime RDI).

Une attention particulière sera portée sur le montant des fonds propres de l'entreprise et sa capacité financière à porter son projet.

QUEL PROJET ?

- individuel ou collaboratif,
- ayant pour objet la mise au point d'une **innovation**,
- en lien avec au moins une des quatre thématiques,
- durée du projet maximale de 2 ans,
- en lien avec le marché : les produits, procédés ou services issus du projet devront faire l'objet d'une mise sur le marché dans un délai de 3 ans après la fin du projet.

Les projets devront présenter des retombées économiques pour le territoire Aquitain.

MODALITES DE L'AMI :

- **Calendrier** :
    - ouverture de l'AMI **15/12/2014**
    - date limite de dépôt de dossiers **13/03/2015**
    - étude des projets par le comité d'évaluation avant **fin mars 2015**

Vous pouvez aussi nous signalez votre idée d'innovation et nous vous aidons à monter votre projet. Utilisez pour cela la "Fiche incubateur projet" à renvoyer avant le 16 janvier 2015.

L'ensemble des candidatures fera l'objet d'un examen par un comité technique associant notamment les services de la Région Aquitaine, l'Agence régionale Aquitaine Développement Innovation, Bpifrance, des experts techniques …

Les projets seront évalués au regard notamment des critères suivants : intérêt et qualité du projet (adéquation par rapport à l'AMI, caractère innovant …), données économiques et financières des entités impliquées dans le projet (budget, cohérence / éléments financiers de l'entreprise …), impact sur le tissu économique régional (impacts économiques pour la filière machinisme régionale, perspectives de marchés …) …

L'ensemble des membres du comité technique sont soumis à une stricte obligation de respect de la confidentialité sur l'ensemble des projets qui seront portés à leur connaissance. En amont de ce comité, la liste des participants sera transmise aux déposants qui aura la possibilité de récusé un membre.

Un retour sera adressé au porteur du projet afin de lui spécifier si une suite peut être donnée à sa demande. A l'issue de cette première phase d'analyse, le candidat sera dirigé vers l'interlocuteur le plus pertinent pour l'accompagnement de son projet.

AIDES PUBLIQUES MOBILISABLES:

L'aide publique régionale relative aux projets de Recherche & Développement & Innovation (RDI) est encadrée par un régime notifié. Elle peut prendre la forme d'une subvention ou d'une avance récupérable dans la limite des taux plafonds d'aides publiques autorisés par la réglementation en vigueur.

Les taux d'intervention varient selon la taille de l'entreprise, les types de projet et les coopérations engagées.

Les dépenses éligibles englobent :
- les frais de personnel mobilisé sur le projet
- les instruments ou matériels nécessaires pendant la durée du projet (sous forme d'investissement ou d'amortissement si la durée de vie de ces instruments et matériels est supérieure à celle du projet)
- les bâtiments utilisés pour le projet (sous forme d'amortissement des bâtiments pendant la durée du projet)
- les coûts de la recherche contractuelle, des connaissances techniques et des brevets (coûts antérieurs à l'octroi des droits) ou licences acquis auprès de sources extérieures,
- les coûts des services de consultants ou prestataires, utilisés exclusivement pour le projet
- les dépenses liées aux activités de pré-production ou de design
- les frais généraux additionnels et autres frais d'exploitation (matériaux, fournitures, frais de déplacements hors restauration …) supportés directement du fait du projet

Les frais généraux (frais téléphoniques, affranchissement, électricité, gestion…) ne sont pas éligibles.

D'autres financeurs publics, selon l'intérêt qu'ils portent au projet pourront intervenir en complément des fonds régionaux, dans la limite des plafonds d'aides publiques autorisées.

La sélection d'un projet par le comité de sélection n'équivaut pas à l'attribution d'une subvention régionale. A l'issue de l'instruction et de la sélection du projet, le dossier devra être présenté en Commission Permanente devant les conseillers régionaux, instance habilitée à délibérer en vue de l'attribution d'aides régionales.

Téléchargez le dossier AMI Innovez en agroalimentaire 2015 !

- Dossier de candidature (Word)
- Présentation du projet AMI (ppt)
- Fiche budget AMI (xls)
- AMI 2015 Mode d'emploi (pdf)
- Fiche incubateur projet (Word)

- **Renseignement et assistance pour la soumission des candidatures** :

Aquitaine Développement Innovation
Isabelle FRISON – Chef de projet agro-industrie / agroalimentaire
Tél : 05 57 57 84 93
@ : i.frison@aquitaine-dev-innov.com

Dépôt des dossiers :

par voie électronique (à privilégier) : iaa.ami@aquitaine.fr

ou par courrier : ADI
Isabelle FRISON
6 allée du Doyen Georges Brus
33 600 PESSAC

Un accusé de réception sera systématiquement adressé au déposant.